

Cozze gratinate al forno

Le **cozze gratinate al forno** si preparano cuocendo le cozze coperte dal vino per poi eliminare il mezzo guscio vuoto e farcirle con un composto di pangrattato unito al parmigiano e quindi gratinate al forno. Scopriamo tutti i passaggi per una buona riuscita della ricetta delle cozze gratinate al forno.



INGREDIENTI

- 60 Cozze fresche
- 3 Aglio a spicchi
- 50 g Pane bianco grattugiato
- 1 mazzetto Prezzemolo
- 50 g Parmigiano grattugiato
- 1 dl Olio extravergine
- 1 bicchiere Vino bianco secco
- q.b. Pepe nero
- q.b. Sale

PREPARAZIONE



Lasciate le cozze immerse in acqua a spugnare per almeno 1 ora. Asportate le barbe, raschiate i gusci e risciacquate bene in abbondante acqua fredda.



Raccogliete le cozze in una padella capiente, ponetele sul fuoco medio-alto, spruzzate con del vino e coprite. Quando tutte le valve si saranno aperte, togliete le cozze dalla padella ed eliminate quelle rimaste chiuse e quelle aperte ma senza mollusco.



Eliminate da ogni cozza la parte di guscio che non contiene il frutto, disponendo quella piena in una pirofila in modo che non copra le altre.



A parte in una ciotola fate ammorbidire il pane grattugiato con parte dell'acqua di cottura delle cozze, incorporandovi il prezzemolo, il parmigiano, l'aglio trito, 1/3 dell'olio, il sale ed il pepe e amalgamando bene il tutto.



Aiutandovi con un cucchiaino prendete un poco del composto ottenuto farcendo tutte le cozze già disposte nella pirofila (se preferite potrete farcirle prima di disporle nella pirofila), e ponete la pirofila in forno.



Lasciate cuocere nel forno a 200 °C per circa 15 minuti. Al termine estraete la pirofila dal forno, distribuite sulle cozze il prezzemolo tritato rimasto e servite immediatamente in tavola.